



## Barbecue a pellet: tutto quello che c'e' da sapere

*Barbecue a pellet: quanto costano, come funzionano e tutti i pro e contro*

Quando parliamo di barbecue le opzioni a nostra disposizione sono molteplici; carbone, gas oppure elettrico, per arrivare al pellet. Chi segue Biomassapp conosce il nostro impegno nel promuovere tutti i tipi di biomassa, e la nostra particolare attenzione verso il mondo del pellet (vedi [Biomassapp ottiene la certificazione come distributore EnPlus A1 con codice IT 390](#)). Il presente articolo vuole essere una guida pratica sul **barbecue a pellet**, offrire consigli e suggerimenti quando ci apprestiamo al suo acquisto, e analizzare vantaggi e svantaggi paragonando il **barbecue a pellet** rispetto a soluzioni più tradizionali come può essere il barbecue a carbone (vedi [Conviene abbandonare il barbecue a carbone per uno a pellet?](#) e [Barbecue a pellet o barbecue a carbone? Quale scegliere](#)).

### Barbecue a pellet; vantaggi e svantaggi

Prima di cominciare è bene ricordare che il mercato del **barbecue a pellet** offre un'ampia offerta, con soluzioni ideali ad ogni esigenza del consumatore finale. Generalmente però è possibile affermare che un **barbecue a pellet** ha un funzionamento più complesso rispetto alla sua controparte a carbone. Prima di addentrarsi nello specifico sui vantaggi e gli svantaggi del **barbecue a pellet**, è bene fare un piccolo *excursus* sul suo funzionamento.

La prima cosa da notare, come già detto, è che il **barbecue a pellet** presenta una struttura più complessa rispetto ad un barbecue a carbone. A seconda delle nostre esigenze infatti è possibile acquistare sia un **barbecue a pellet** semplice, che un **barbecue a pellet** con affumicatore integrato. Questo non esclude il fatto però che sia possibile affumicare le pietanze anche con un **barbecue a pellet** semplice. Generalmente gli elementi base del **barbecue a pellet**, indipendentemente dal suo modello, sono; *bocca di carico e serbatoio per il pellet, sistema di alimentazione automatico del pellet dal serbatoio alla camera di combustione, avvio automatico della fiamma*. La struttura più avanzata del barbecue a pellet porta indubbi vantaggi, il primo tra questi è senza dubbio la sua facilità d'utilizzo. Al contrario del barbecue a carbone infatti un **barbecue a pellet** necessita di una



minima preparazione prima della suo utilizzo. Sarà sufficiente infatti procedere con l'accensione automatica del barbecue per avere una fiamma stabile ed una griglia alla temperatura da noi richiesta. Questo implica due cose; si diminuiscono i tempi di preparazione e regolazione della temperatura in maniera drastica (al contrario del barbecue a carbone) e si ha la possibilità di regolare a nostro piacimento la temperatura di cottura delle pietanze.

Altro vantaggio che non è possibile ignorare è l'affumicatura, che può essere lieve e naturale (simile al risultato ottenuto impiegando un barbecue a carbone) oppure più marcata nel caso si decida di acquistare un **barbecue a pellet** con affumicatore integrato, oppure un piccolo affumicatore aggiuntivo da aggiungere alla griglia del nostro pellet in un secondo momento. A tal proposito è bene ricordare che il mercato dei pellet da barbecue è estremamente ampio ed offre una varietà di soluzioni per aromatizzare, oppure affumicare, le nostre pietanze (vedi [Guida ai pellet per barbecue quanto costano e a cosa servono](#)). Il **barbecue a pellet** dunque unisce due mondi idealmente separati, che sono la tradizione e l'aroma del barbecue a carbone, con l'efficienza, la facilità d'utilizzo e la pulizia del barbecue elettrico.

Se i vantaggi del **barbecue a pellet** sono molti è necessario ora analizzare anche l'altra faccia della medaglia, e soffermarsi su alcuni degli svantaggi.

Il primo tra questi è senza ombra di dubbio il prezzo. Sebbene il mercato del **barbecue a pellet** sia quanto mai variegato, è anche vero che il suo prezzo di partenza è decisamente più alto rispetto ad un barbecue tradizionale con prezzi che oscillano dalle poche centinaia alle diverse migliaia di euro.

Il secondo punto da notare invece è che il **barbecue a pellet** essendo più complesso rispetto ad un tradizionale barbecue a carbone, è maggiormente soggetto a manutenzione. Questo vuol dire che i componenti elettrici (assenti nel barbecue a carbone) possono danneggiarsi, quindi la necessità di sostituirli, il che rendono il suo potenziale costo di manutenzione una spesa da tenere a mente quando decidiamo di acquistarlo.



Infine è bene fare chiarezza su uno dei luoghi più comuni, seppure errati, sul **barbecue a pellet**. Quest'ultimo infatti non richiede necessariamente corrente elettrica per il suo funzionamento. In commercio infatti è possibile trovare una molteplicità di modelli a pellet, alcuni dei quali del tutto autonomi. In questo le funzionalità del **barbecue a pellet** sono però ovviamente ridotte.

## **Conclusione**

Per concludere dunque il **barbecue a pellet** può essere considerato come il giusto compromesso tra tradizione e innovazione. Per tutti coloro che amano il barbecue ma che non hanno voglia, tempo oppure energie da investire nella laboriosa preparazione di un barbecue a carbone, oppure per coloro che non vogliono rinunciare al quel tipico aroma delle pietanze cotte sulla griglia e alla lieve e naturale affumicatura offerta dal legno.

*Scritto da: Leandro Loriga per [Biomassapp](http://Biomassapp).*

**Tag: pellet per barbecue, pellet, pellet rosmarino, barbecue a pellet, barbecue**